

CUISINE

Le domaine de Port aux Rocs s'engage à respecter les consignes sanitaires ... Et vous le prouve !

LES 10 POINTS CLES

1 Accueil salariés :

- Tenue propre, lavage des mains avant de rentrer en cuisine.
- Le chef de cuisine répartit les tâches de manière à respecter la distanciation de 2 m.

2 Port du masque :

- OBLIGATOIRE
- Masques à disposition dans les vestiaires et à l'entrée de la cuisine.

3 Lavage des mains :

- Au moment de la prise de poste, avant et après chaque pause.
- A chaque changement d'activités.
- Soit un lavage de mains toutes les 30 minutes minimum

4 Réception des marchandises :

- Livraison et stockage à l'extérieur de la cuisine.
- Aucun fournisseur n'est toléré dans la cuisine, sauf à revêtir les EPI (équipements professionnels individuels) : blouse, masque et gants et avec l'accord express du responsable en poste.
- Décartonnage à l'extérieur de la cuisine.

5 Préparation des repas :

- La taille de la cuisine permet de respecter les 2m de distanciation sociale.
- Une préparation = une paire de gants.

6 Poubelles :

- Vidées après chaque service

7 Entretien des locaux :

- L'entretien quotidien de la cuisine respecte déjà les normes HACCP.
- Un suivi de désinfection complémentaire sera assuré sur les points sensibles, comme les interrupteurs, poignées de portes, téléphone...

8 Compost :

- Lavage des mains à chaque retour du compost.

9 Planning, repas :

- Les plannings sont organisés afin de limiter les regroupements des cuisiniers et commis à un poste donné.
- La taille des locaux permet aisément de respecter les 2 m de distanciation sociale à l'occasion des repas.

10 BONUS

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit au sein de notre Restaurant !

RESTAURATION & BAR

Le domaine de Port aux Rocs s'engage à respecter les consignes sanitaires ... Et vous le prouve !

LES 8 POINTS CLES

1

Accueil clients

- Un distributeur de solution hydroalcoolique vous attend à l'entrée du Restaurant.
- Et ensuite, le sourire de toute notre équipe prend le relais.

2

Sens de circulation

- Vous rentrez par l'entrée principale muni d'un masque et sortez par la terrasse

3

Les pique-niques

- Les pique-niques sont réalisés par nos équipes en sac individuel.

4

Petit-déjeuner

- A votre arrivée en salle, Echelle mise à disposition avec plateaux préparés (tasse, couverts, verre, assiette, serviette, pincettes)
- En buffet et en emballages individuels : compote, produits lactés, confiture, pâte à tartiner
- Le pain, le fromage, jambon seront préparés en contenant individuel.
- Au petit-déjeuner, sortez masquer.

5

Déjeuner et Dîner



Service à l'assiette pour l'entrée, plat, fromage et dessert.

6

Placement au restaurant

La salle France, c'est près de 180 m² qui nous permet largement de respecter 2 m minimum entre chaque table. Si vous êtes en famille vous mangez bien sur tous ensemble à la même table, à condition de respecter un maximum de 6 personnes par table.

7

Port du masque ou visière

- a. Pour le personnel du restaurant : OBLIGATOIRE.
- b. Et pour vous ? Nous mettons en vente des masques et des visières à la boutique.

8

BONUS

Toute l'équipe vous souhaite une bonne dégustation au sein de notre Restaurant / Bar !

